

Een koppel piemontesen heeft sinds 2001 een vaste plek langs de IJssel bij Terwolde. De familie Van Weeghel houdt de dieren voor de vleesverkoop. De investeringen in een winkel en een gastenverblijf moeten in ieder geval tot een kostendekkend bedrijf leiden.



Everdien en Lub van Weeghel: 'Alle dieren worden met een ki-stier geïnsemineerd om zware geboorten te voorkomen'



Everdien van Weeghel: 'Klanten komen niet alleen voor de luxe producten'

Piemontesevlees van de uiterwaarden



Het zicht vanaf de dijk op de grazende piemontesen werkt als visitekaartje voor de verkoop

De piemontesen heffen hun hoofd op wanneer er vreemdelingen hun weide in lopen. Meer actie is van dit koppel niet te verwachten, ze kijken en schenken vervolgens weer alle aandacht aan het najaarsgras. De koeien van Lub (73) en zijn dochter Everdien (31) van Weeghel zijn veel gewend. Zeker in deze periode van het jaar waarin ze dagelijks van de weide naar de stal gebracht worden. 'We voeren ze op stal droog voer en wat mais bij', zegt Lub van Weeghel. 'De koeien blijven zo veel mooier op de mest en de kalveren blijven beter groeien.' De boerderij Het Blokhuis ligt in Terwolde op de dijk langs de IJssel. Vijf hectare land ligt binnendijks, maar het grootste blok van twintig hectare ligt in de uiterwaarden van de rivier. Alleen al de mooie ligging van het huis, met het uitzicht op de rivier, maakt het begrijpelijk dat Everdien het bedrijf graag voort wil zetten. Volgend jaar neemt ze samen met haar partner Jop Westplate (30) het bedrijf officieel over van haar vader. Jop Westplate werkt als voorlichter in de fruitteelt, maar Everdien heeft haar baan als projectsecretaris bij de gezondheidsdienst GD inmiddels opgezegd. Al haar aandacht gaat naar het bedrijf, dat inmiddels tachtig stuks vee van klein tot groot telt.

pel, waar door gericht stiergebruik in korte tijd nog veel in verbeterd is. 'Alle dieren worden met een ki-stier geïnsemineerd', vertelt Everdien. 'Vooral omdat die gerichte fokkerij mooi is om te doen. Maar ik vind het ook wel een risico om alle dieren door een stier te laten dekken. Stel dat juist dat dier heel zware kalveren geeft, dat willen we zeker bij de pinken en vaarzen voorkomen.'

Afkalven als beslismoment

De vaarzen en pinken krijgen zonder uitzondering een pinkenstier toegewezen. Voor de oudere dieren proberen Lub en Everdien meer gericht op vleesaanzet een stier te selecteren. Als wordt gevraagd naar de recente stierkeus geven ze als eerste de stier Delano aan. Everdien van Weeghel: 'We hebben daar niet heel veel kalveren van gehad, maar over het algemeen fokt hij vooral grote dieren. We willen graag maat in de koeien hebben, een dier moet wel omvang hebben om de kilo's vlees aan op te hangen.' Billy is eveneens een graag gebruikte stier, met name voor de vleesaanzet. Niet alleen in stierkeus, maar ook bij de koeien hebben Everdien en Lub enkele favorieten om mee te werken, vooral binnen de Erlicafamilie. Onder andere de oudste koe – die inmiddels zeven keer

koopt ze gedeeltelijk vanaf het eigen bedrijf. Elke vrijdag en zaterdag zijn consumenten welkom om het vlees van de piemontesen vanuit een kleine verkoopruimte te kopen. Op het moment gaat er gemiddeld elke zes weken een vaars naar de slachterij, maar de intentie is om de frequentie op te schroeven naar minimaal één dier per maand. 'Dat gaat ook lukken', stelt Everdien met veel overtuiging. 'Eerst leverden we alleen in vleespakketten van tien kilogram. Daarna zijn we gestart met de losse verkoop van vlees. Eerst was ik bang met alle runderlappen te blijven zitten, maar het blijkt dat mensen niet alleen voor de luxe producten komen.' Het luxe restaurant Diekhuus, dat richting Deventer aan de dijk gelegen is, heeft het vlees van de piemontesen inmiddels ook op de kaart staan. Everdien van Weeghel: 'Dat is niet alleen goed voor de verkoop richting het restaurant. Ik kan ook merken dat ze goede reclame voor ons maken. We krijgen met regelmaat mensen in de winkel die daar gegeten hebben en vervolgens hier zelf ook vlees komen halen.'

Nieuwe winkel en gastenverblijf

De verkoop via het restaurant, maar ook de ligging van de boerderij aan de veelgebruikte dijkweg, zorgen voor een uitgebreide klantenkring. 'Mensen komen echt gericht hiernaartoe', aldus Lub van Weeghel. 'Ze kunnen direct zien hoe de dieren hier weiden langs de IJssel. De dieren worden goed gehouden op een natuurvriendelijke manier.' De ondernemers nemen kleine stappen in de bedrijfsplanning, maar voor volgend jaar staat ze een groter project te wachten. Dan ontstaat er een volwaardige verkoopruimte voor het vlees door de schuur van ruim tweehonderd jaar oud om te bouwen. De bovenverdieping van dit gebouw, dat op de Nederlandse monumentenlijst staat, zal vervolgens ingericht worden als onderkomen voor bed and breakfast. Voor Everdien van Weeghel en haar partner Jop Westplate leven er genoeg ideeën om in de toekomst de opbrengsten van het bedrijf te kunnen verhogen. Everdien Van Weeghel: 'Uit dit bedrijf halen we geen inkomen voor het hele gezin, maar het moet wel kostendekkend zijn.'

Christel van Raay

De piemontesefokkerij heeft een korte geschiedenis op dit bedrijf. Hoewel de ligboxenstallen al zo'n tien jaar niet meer door melkvee worden gevuld, heeft het Italiaanse vleesras nog maar een kleine zes jaar hier een plek. Van Weeghel zette eerst in op de blonde d'Aquitaines, maar de omvang van deze dieren bleek een probleem in de ligboxenstal van 1980. Kort voor de mond- en klauwzeercrisis werd al een kleine aanzet met de piemontesen gemaakt. De ligging in de mkz-driehoek zorgde er echter voor dat de veestapel van Van Weeghel geruimd werd. Ze kocht een veertigtal dieren van groot tot klein, een kwalitatief goede veesta-

gekalfd heeft – draagt deze stamboom. 'De Erlica's zijn grote, brede koeien die makkelijk kalven. En ze hebben een goed karakter', legt Lub van Weeghel de voorkeur voor de Erlicastam uit. Voor de stierkalveren op het bedrijf is de toekomst al vroeg duidelijk. Op eenjarige leeftijd gaan ze naar een ander bedrijf om daar afgemest te worden. Voor de vaarzen ligt de beslissing moeilijker. In principe kalven ze allemaal een keer af en dan valt de beslissing of ze afgemest worden of dat ze voor de fokkerij worden ingezet. Everdien van Weeghel: 'Dit doen we pas twee jaar, dus het is voor ons nog een heel leerproces.' Het vlees van de afgemeste vaarzen ver-